

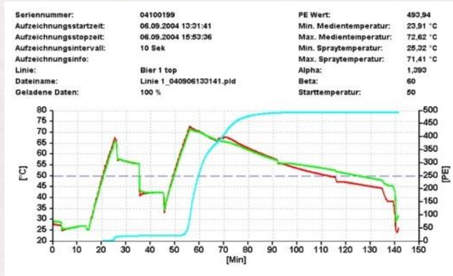
STEINFURTH PASTCONTROL

für die perfekte Pasteurisierungsüberwachung

Für jeden Hersteller pasteurisierter Getränke ist die Überwachung des Pasteurisierungsvorganges von entscheidender Bedeutung. Zu schwache Pasteurisierung birgt das Risiko mikrobiologisch nicht einwandfreier Produktchargen, zu starke Pasteurisierung beeinträchtigt den Geschmack. Eine regelmäßige und genaue Ermittlung der erzielten Pasteurisierungseinheiten ist daher unerlässlich.



Das Steinfurth PastControl-System vereinfacht diese Kontrolle stark. Die sehr einfache Bedienung erfordert nur eine kurze Einweisung des Bedienpersonals. Dabei kann der PE-Wert bereits hier, an der Linie, ermittelt und ggfs. in die Produktion eingegriffen werden.
Die endgültige Auswertung findet am PC statt. Die übersichtliche PastControl-Software ermöglicht die grafische Darstellung der Temperaturverläufe sowie die strukturierte Archivierung der Daten. Diese sind überdies mit einer Linienkennung versehen und daher auch später leicht zuzuordnen. Es können beliebig viele Logger eingesetzt werden.



Vorteile:

- Ein- oder Zweikanaltemperaturmessung
- Jede Sondenlänge möglich, gute Anpassung an jedes Gebinde (Flasche oder Dose) über Adapter
- Genaue Positionierung der Sondenspitze
- Einfache Bedienung
- Kleine Standfläche erhält thermischen Einfluss der umstehenden Gebinde
- Speicher für bis zu 255 Aufzeichnungen (bei 10s-Messintervall u. 1 Kanal ca. 8 Wochen)
- Programmierbare PE-Parameter
- Programmierbares Abtastintervall
- Programmierbare Linienkennung
- Anzeige des PE-Wertes und der Maximaltemperatur direkt an der Linie
- Graphische Auswertung und strukturierte Speicherung am PC
- Passwortschutz

Funktionsbeschreibung:

Das Steinfurth PastControl-System für Dosen und Flaschen besteht aus einem Temperaturlogger, dem PU-Monitor für die Linie und einer Lesestation und Software für den PC sowie den entsprechenden Gebindeadaptern.
Der Logger wird auf das Originalgebinde aufgesetzt und wandert mit diesem durch den Tunnelpasteurisierungsapparat. Währenddessen wird an der kältesten Stelle des Getränks die Temperatur gemessen und über der Zeit aufgezeichnet. Optional wird auch die Temperatur des aufgesprühten Wassers aufgezeichnet.
Nachdem der Logger den Tunnelpasteurisierungsapparat verlassen hat, kann mit dem PU-Monitor direkt an der Linie die Anzahl der erzielten Pasteurisierungseinheiten angezeigt und der Logger für die nächste Aufzeichnung gestartet werden. Dabei bleiben die vorigen Aufzeichnungen im Speicher erhalten und können später mit dem PC ausgelesen und ausgewertet werden.

Technische Daten:

Gebinde:	Flasche oder Dose
Kanäle:	1 (Cold spot) bzw. 2 (Cold spot und Spray)
Speicher:	540672 Messwerte (1 Kanal) 2 x 270336 Messwerte (2 Kanäle)
Abtastintervall:	programmierbar (1 s … 24 h)
Messbereich:	0°C … 80°C (andere auf Anfrage)
Genauigkeit:	+/- 0,05 °C

Steinfurth Mess-Systeme GmbH
Elektromechanische Mess-Systeme
Bonifaciusring 15
45309 Essen
Deutschland
Telefon +49-201-85517-0
Telefax +49-201-85517-20
Internet: http://www.steinfurth.de
E-Mail: info@steinfurth.de

Steinfurth, Inc.
Electromechanical Measuring Systems
541 Village Trace
Bldg. 11, Suite 102
Marietta, GA 30067 USA
Phone +1-678-500-9014 & +1-404-918-5061
Telefax +1-678-840-7744
Internet: http://www.steinfurth.com
E-Mail: info@steinfurth.com

